

QUARTA UNITA'

IL GUSTO

1° parte

Spesso il senso del GUSTO viene poco sviluppato a scuola, scarse sono infatti le proposte reperibili in riferimento ad attività che coinvolgano attivamente gli alunni.

Diventa invece molto semplice affrontare, in maniera stimolante, questo argomento, poiché è molto facile ottenere la partecipazione di tutti. Basti pensare ai cibi che insegnante e alunni possono portare in classe, a quanti giochi si possono realizzare dopo un opportuno "ASSAGGIO", ai criteri di classificazione che si possono trovare.

Non ultimo, la possibilità di conoscere le preferenze alimentari, i gusti personali di ognuno, di valorizzare le abitudini tipiche magari di culture diverse dalla nostra ed infine l'importanza di arricchire il lessico; affinché tutto ciò che mangiamo o beviamo non sia solo definito, come spesso accade, solo "buono", "cattivo", "dolce", "amaro", "salato". Si possono realizzare insieme anche ricette semplici, che non richiedono l'uso di strumenti pericolosi o di fonti di calore (macedonie, tramezzini, salame di cioccolato, insalate...). Generalmente queste esperienze dirette hanno il pregio di coinvolgere tutti, sia come "preparatori", che come "assaggiatori".

PERCORSO DIDATTICO:

- Un esperimento
- I 4 sapori fondamentali
- Cibi buoni, cibi cattivi
- Che sapori percepisco?
- Le qualità gustative
- Ogni cosa ha il suo sapore
- I sapori e i suoi contrari
- I mestieri dei sapori
- Espressioni, modi di dire, proverbi

COMPETENZE ATTIVATE:

- Percepire
- Riconoscere
- Individuare
- Discriminare
- Classificare
- Denominare
- Confrontare
- Arricchire il lessico



ORGANO DI SENSO: LA BOCCA



Un'altra fonte di conoscenza è il GUSTO, attraverso il quale gli uomini conoscono il *sapore delle cose*.

Il gusto dipende in gran parte dall'odorato. Se per esempio hai il naso chiuso per il raffreddore, i cibi ti sembreranno senza sapore, perché non puoi sentirne l'odore.

Prova a fare un esperimento con un tuo compagno di classe.

Prendi una patata cruda e una mela; sbucciale e tagliane due piccoli pezzetti. Benda gli occhi e tappa il naso al tuo amico, poi fagli assaggiare la patata cruda e la mela, invitandolo a distinguerle in base al sapore.

Il tuo amico non sarà in grado di farlo.

Sai spiegare il perché? Provaci.

.....

.....

.....

.....

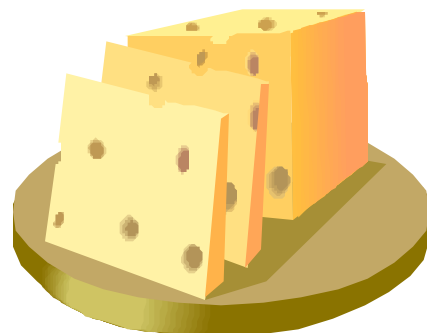
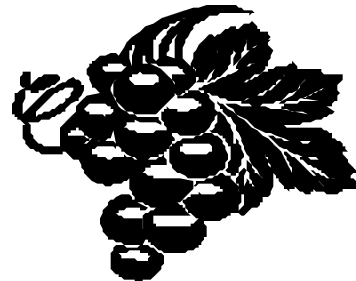
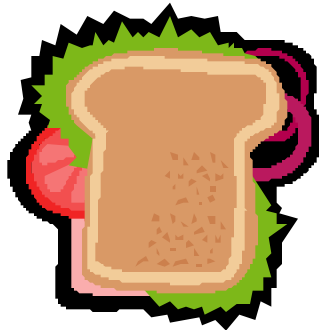
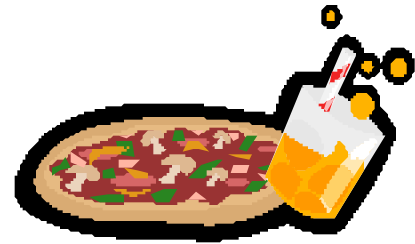
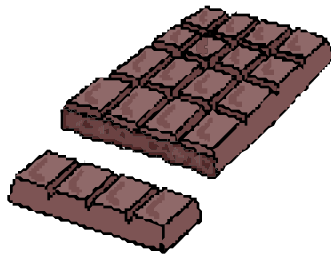
QUALE SAPORE?



Sono questi i 4 SAPORI fondamentali del gusto, che non dipendono da altri sensi: non c'è bisogno di annusarli per riconoscerli, accanto ai quali si muove un'ampia varietà di gradazioni gustative.

Ciò che ci consente di distinguere i diversi sapori sono le **PAPILLE GUSTATIVE**. Esse si trovano nella mucosa, sul dorso della lingua, sono quelle piccole formazioni in rilievo. La lingua è un organo importantissimo perché ha molte funzioni. Oltre a farci percepire il gusto di ciò che mangiamo, essa ci serve per masticare, deglutire, parlare.

Ecco qui alcuni cibi, che sicuramente avrai già assaggiato. Che sapore hanno? Prova a scrivere il loro nome al posto giusto, aggiungendone altri.



DOLCE

.....

.....

.....

.....

AMARO

.....

.....

.....

.....

ACIDO

.....

.....

.....

.....

SALATO

.....

.....

.....

.....

A seconda poi della preferenza di ciascuno di noi verso i vari sapori, le cose possono essere:

BUONE



quelle che piacciono o anche:

SQUISITE, PIACEVOLI,
AMABILI, GRADEVOLI,
SOAVI...

CATTIVE



quelle che non piacciono o anche:

NAUSEABONDE, REPELLENTI,
STOMACHEVOLI, NAUSEANTI,
RIPUGNANTI...





Prova a pensare ai tuoi cibi preferiti e a quelli che proprio non puoi sopportare e compila la tabella che poi potrai confrontare con i compagni; imparerai a conoscere, così anche i gusti degli altri, scoprendo che magari sono diversi dai tuoi.

I MIEI CIBI PREFERITI	I CIBI CHE NON AMO

Naturalmente, come per le altre sensazioni, anche per il **GUSTARE** esistono diverse sfumature. Così, oltre a gustarla, una cosa si può :

ASSAGGIARE —————> Ho assaggiato la minestra.

ASSAPORARE —————> E' un cibo raffinato, da assaporare con lentezza.

PREGUSTARE —————> Pregusto l'ottima cenetta che mi preparerai.





Un cibo può essere:

Dolce, zuccherino, delicato, dolciastro, soave, prelibato, succulento,
stuzzicante, gustoso, squisito, gradevole;

oppure

brusco, amarognolo, aspro, disgustoso, nauseante, acido, stomachevole,
rancido, repellente, ributtante, ripugnante;

*N.B. queste qualità vengono percepite in modo differente da ognuno di noi,
proprio perché i nostri gusti sono personali*

I cibi, inoltre possono anche essere: PICCANTI, SALATI, INSIPIDI, SCIPITI.

Se non conosci il significato di alcuni di questi termini, cercalo sul vocabolario.



www.jesicentro.it



percorsididattici@jesicentro.it